

Maultaschen mit Bergkäse-Kartoffelfüllung



[caption id="attachment_9612" align="aligncenter" width="709" caption="Rustikale Maultaschenpfanne mit in Salbeibutter geschmelzten Zwiebeln und Spiegelei"]



[/caption]

Zutaten

Zutaten (für 4 bis 6 Personen):

Für den Maultaschenteig

- 250 g Mehl (Typ 405)
- 3 Eier
- Salz
- 1 EL Öl

Für die Füllung

- 300 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 100 g reifer Bergkäse, fein gerieben

- 50 g Frischkäse
- 1 Eigelb
- 20 g Stärkemehl (Kartoffelstärke)
- 1 Prise Salz
- Muskat

Zubereitung

1. Für den Maultaschenteig In einer Schüssel Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz, Öl und 1-2 EL Wasser zu einem geschmeidigen Maultaschenteig kneten. Zugedeckt 40 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung die Kartoffeln in der Schale im Backofen bei 160° C 45 Minuten weich garen.
Anschließend heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Fünf Minuten ausdampfen lassen.
3. Nun den Frischkäse und Eigelb mit einem Kochlöffel unter die gepressten Kartoffeln geben. Nach und nach das Stärkemehl (Kartoffelstärke) und den geriebenen Bergkäse gründlich einmischen. Die Füllung mit Salz und Muskat würzen.
4. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
5. Maultaschenteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Auf die Hälfte des Nudelteigs im Abstand von 2 cm jeweils einen EL Käsefüllung setzen, die Zwischenräume mit etwas Eiweiß bestreichen und mit der zweiten Teighälfte zudecken. Teig andrücken, so dass wenig Luftblasen entstehen.
6. Mit einem Teigrad ausschneiden.
7. Maultaschen in das kochende gesalzene Wasser geben und bei leicht wallenden Wasser 8 Minuten garen.
8. Maultaschen aus dem Wasser heben und in einer Pfanne gebräunt mit geschmolzenen Zwiebeln, Schnittlauch, halbierten Tomaten und einem Spiegelei servieren.